



しなやか



倉敷市立本荘小学校 令和5年4月21日

環境にやさしいEM菌をプールへ！

環境衛生協議会の方が小学校へ来てくださりました。最初に、EM菌についてのお話があり、その後5・6年の児童が、プールにEM菌を入れました。EM菌を入れるとプールに藻が生えにくく、くさい臭いもしないので、6月のプールそうじがスムーズにできるそうです。

EM菌とは、昔からある発酵食品（パン・ヨーグルト・納豆・味噌・醤油・酒）に使われている微生物（麹・乳酸菌・納豆菌・酵母）など自然界の有用な微生物を集めたものです。

世界150カ国以上で使用され、多くの自治体が河川や湖の浄化に広く活用しています。



EM菌の作り方

- ・糖蜜 1L ・EM菌 1L
- ・米のとぎ汁（または水）8L

これらを混ぜてポリタンクに入れ、温かい場所に置きます。日光に当たっても大丈夫です。1週間ほどで発酵して糖蜜の甘い香りから甘酸っぱいにおいにかわってきたら使うことができます。



EM菌の入ったプールの水が流れる先は、地域の河川や海です。今回の活動は、環境浄化活動にもつながっています。ある地域では水質がよくなり、ヘドロが減ったり、魚が帰ってきたり等の事例が報告されているそうです。身近な活動を通して環境について考える機会になってほしいと思います。